

Champagne Gobillard

Brut Blanc de Blancs



AOC CHAMPAGNE

Domein: JM Gobillard & fils, Hautvillers

Het Champagnehuis Gobillard & Fils is eigenaar van ongeveer 25 hectare wijngaarden, voornamelijk in de Premier Cru van Hautvillers. Deze weergalozende plaats, op slechts 5km van Epernay, ligt te midden van de wijngaarden en is gekend om zijn abdij waar de grote keldermeester, Dom Pérignon, rond 1681 de eerste Champagneparels deed fonkelen.

Oppervlakte: 25 ha

Druivensoorten: 100% Chardonnay
Hoofdzakelijk afkomstig uit de wijngaarden van Hautvillers.

Bodem: klei en kalk

Rijping: Minimum 3 jaar in eigen kelder.

Alcoholgehalte: 12,0%

Dosage: 9g/L

Degustatie notities:

Deze champagne heeft een mooie, heldergouden kleur met rijke neus. De smaak verleidt u door zijn structuur en vinositeit, gevolgd door zijn fijne bubbels en frisheid.

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC6

Champagne Gobillard

Brut Blanc de Blancs



AOC CHAMPAGNE

Domaine: JM Gobillard & fils, Hautvillers

Situé au cœur de la Champagne, à 5 kilomètres d'Épernay, Hautvillers, site incomparable, domine le village avec son abbaye où le Grand Cellerier Dom Pérignon fait naître, vers 1861, les premières bulles de Champagne. Grâce à son moine bénédictin, Hautvillers est devenu le village le plus renommé de toute la région.

Superficie: 25 ha

Cépages: 100% Chardonnay

Provenance en majeure partie des vignobles d'Hautvillers

Sol: Argilo-calcaire

Taux d'alcool: 12,0%

Dosage: 9g/L

Notes de dégustation:

Robe dun bel or clair, nez profond. La bouche séduit par sa corpulence, sa structure et sa vinosité. Une puissance qui tempèrent une bulle fine et une jolie vivacité.

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC6

Champagne Gobillard

Brut Blanc de Blancs



SCORES

BRUT BLANC DE BLANCS



Médaille Argent Chardonnay du Monde 2017

Médaille de Bronze International Wine Challenge 2017

89/100 : Guide des Vins Gilbert et Gaillard 2018

Médaille d'Argent au Concours Mondial de Bruxelles 2016 et 2015

Médaille de Bronze Decanter 2016

90/100 au Wine Enthousiat 2015

90/100 au Wine Spectator 2015

Recommandé par l'International Wine Challenge 2015 et 2016

Robe jaune clair. Nez délicat s'ouvrant sur des fleurs blanches et des fruits à chair blanche. Attaque ample, texture et bulles fines, évolution vive où le caractère fruité s'enrichit d'une dimension crayeuse. Belle longueur, idéal pour l'apéritif.